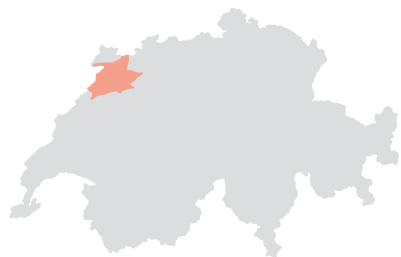


**AOC**  
**TÊTE DE MOINE**  
 SWITZERLAND



## **Tête de Moine, Fromage de Bellelay.** Der zu Rosetten gedrehte Käsegenuss aus dem Schweizer Jura mit Ursprungsschutz (GUB/AOC).

Auf den Bergweiden des Schweizer Juras geniessen die Kühe vom Frühjahr bis Herbst die besondere Zusammensetzung der würzigen Gräser und Kräuter und duftendes Heu im Winter. Sie verleihen dem Tête de Moine den unverkennbaren, von seiner naturbelassenen Umgebung geprägten Charakter und geben ihm seinen unvergleichbaren Geschmack. In dieser Region, im Kloster Bellelay, ist die Käsespezialität vor 800 Jahren entstanden. Um die Herstellung nach der überlieferten Tradition im Ursprungsgebiet zu bewahren, ist Tête de Moine seit 2001 als geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) registriert. Die AOC bietet Ihnen als Konsument die Garantie, dass jeder Tête de Moine ein Original ist.

Tête de Moine ist mehr als nur ein zylinderförmiger, geschmierter Halbhartkäse mit einem Gewicht von rund 800 g. Er wird aus naturbelassener Bergmilch ohne Silagefütterung nach den strengen Vorgaben des AOC-Pflichtenheftes in den Dorfkäsereien der Ursprungsregion hergestellt. Dort wird er während rund 3 Monaten auf Tannenholzbrettern gepflegt und ausgereift. Nur Käse, der die strengen Qualitätstests besteht, darf den Namen Tête de Moine, Fromage de Bellelay, tragen. Der Tête de Moine wird nicht geschnitten, sondern mit einem Schabergerät, wie die Girolle oder die Pirouette, zu feinen Rosetten gedreht. Könner schaffen das Schaben auch mit einem aufgestellten Messer. Die hauchdünnen Rosetten ermöglichen die volle Entwicklung des Geschmacks und steigern somit den Genuss. Im Kühlschrank – unter der Abdeckhaube aufbewahrt – speichert Tête de Moine die Feuchtigkeit. So behält der Käse das volle Aroma und bleibt stets sofort schabberait. Direkt dem Kühlschrank entnommen, gelingt das Drehen der Rosetten am besten.

Käsekenner schätzen dieses Naturwunder als Krönung der Käseplatte, zum Aperitif, als Nachtisch oder als Zwischenverpflegung. Der Tête de Moine und die Girolle oder die Pirouette sind zudem ein gerne gesehenes Geschenk.

**AOC** Spezialitäten mit Ursprungsgarantie



Switzerland Cheese Marketing AG  
 Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern  
 Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27  
 info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Vereinigung Tête de Moine Fabrikanten  
 Rue de l'Envers 16, CH-2610 St-Imier  
 Telefon: ++41 (0)32 941 77 77 Fax ++41 (0)32 941 77 78  
 info@tetedemoine.ch www.tetedemoine.ch





## Tête de Moine, Fromage de Bellelay. Der zu Rosetten gedrehte Käsegenuss.



### Ursprungsschutz

Seit 2001 ist Tête de Moine, Fromage de Bellelay, als eine geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB/AOC) registriert. Dies bedeutet, dass die Milch aus dem Ursprungsgebiet stammen muss und dort nach dem traditionellen Verfahren hergestellt und ausgereift wird. Der Name stammt vom ehemaligen Mönchskloster Bellelay im Schweizer Jura.

### Ursprungs- und Herstellungsgebiet Rohstoff

Das Berggebiet der Amtsbezirke Franches Montagnes, Moutier, Porrentruy und Courtelary im Schweizer Jura. Naturbelassene Bergmilch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist bei der Käseherstellung verboten.

### Form, Größe, Gewicht

Zylindrische Laibe, Durchmesser 10 – 15 cm, Höhe 70 – 100 % vom Durchmesser, Gewicht 700 – 900 g.

### Fettgehalt

Mindestens 51 % Fett i.Tr.

### Rinde

Natürlich, fest, braun bis rotbräunlich.

### Teig und Farbe

Elfenbeinfarbig bis kräftig hellgelb (je nach Jahreszeit).

### Lochung

1 – 8 mm groß, eher spärlich, vereinzelt kleine Spalten.

### Konsistenz

Fein, geschmeidig.

### Geschmack

Rein und aromatisch, mit fortschreitender Reifung würziger.

### Optimale Konsumreife

3 – 4 Monate.

### Spezielle Merkmale

Dieser Käse wird nicht geschnitten, sondern direkt aus dem Kühlschrank geschabt. Die ganzen Laibe werden halbiert und so auf die Girolle aufgesteckt.

### Angebotsform

Die ganzen oder als halbe Laibe erhältlichen Käse sind in Alu- oder Klarsichtfolie eingewickelt. Tête de Moine wird auch als Rosetten in vorverpackter Form angeboten. Pirouette: Die funktionale Verpackung und das praktische Schabgerät werden zusammen mit einem halben Laib Tête de Moine zum Verkauf angeboten.

### Ernährungswert im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	35 g	Mineralien	4 g
Eiweiss	25 g	Kalorien	419 kcal
Fett	35 g	Joules	1'720 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG  
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern  
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27  
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Vereinigung Tête de Moine Fabrikanten  
Rue de l'Envers 16, CH-2610 St-Imier  
Telefon: ++41 (0)32 941 77 77 Fax ++41 (0)32 941 77 78  
info@tetedemoine.ch www.tetedemoine.ch

